



# 今年も、アユの季節が来ました。

6月1日にはアユ釣りが解禁になります。  
アユ釣りのメッカとしても知られる那珂川には、毎年、  
たくさんの方が訪れ、釣りを楽しまます。(写真は那珂  
橋付近のようす)

特集  
*Special feature article*



## アユを育む清流

大田原市を流れる那珂川は、那須岳を源とする一級河川で、流域は福島県、栃木県、茨城県に及びます。

「関東きつての清流」といわれるほど、水量、水質などに恵まれた那珂川は、アユやサケなど、海からやってくる魚が数多く遡上する川としても有名で、(公財)日本釣振興会により天然アユがのぼる川一〇〇名川に選ばれています。

# 「天然アユの遡上日本一」の誇り



那珂川北部漁業協同組合 代表理事組合長  
薄井 一郎 さん うすい・いちろう

## 那珂川と共に生きる魚

アユは、私たちの生まれる以前から那珂川と共に生きてきた魚です。それというのも、那珂川がきれいな川であるということが理由です。

水がきれいでなければ、アユの食べる藻も生えないし、アユが大量に遡上する河川にはなりません。

那珂川は、「天然アユの遡上日本一」と呼ばれるほど、アユの上る河川です。私はそれを誇りに思うし、だからこそ、自然を大切にすること、環境を守ることが重要なのだと思います。

那珂川のアユは、秋に那珂川で産卵し、孵った何億もの稚魚が那珂湊(茨城県)まで下り、海で英気を養い、そして、

早ければ翌年の3月頃から川に戻ってきます。私たち漁業協同組合も稚魚の放流を行います。天然遡上のアユに比べたらほんの一部にすぎません。

## 期待の高まる、今年のアユ

今年のアユの状況は、例年になく良好です。

水温や水量などの条件が、アユに特に合っていると考えられます。栃木県の水産試験場の出すアユの遡上の情報を見ても、昨年よりも遡上の時期が早く、数が多いということがわかります。川の底の石にも、アユが藻を食べた跡が確認できます(画像①)。

6月1日のアユ釣り解禁まで、順調に遡上してくれることを期待しています。  
※5月1日に行った取材の内容をもとに記事を作成しています。



アユの藻を食べた跡

## 那珂川は、「釣れる川」

ご存知のとおり、栃木県には海がありません。しかし、川釣りを楽しむことは出来ません。今では釣り人が高齢化してきていますが、もつと若い人たちにも釣りを楽しんでもほしいと私は思っています。

那珂川が「釣れる川」だとアピールするためには、より多くの人に来てもらう、口コミで広めてもらうことが重要です。6月の解禁で、「今年那珂川は今までと違う。」と言ってもらいたいですね。

アユ釣りの楽しさ、アユの美味しい食べ方をもつと多くの人が知ってもらいたいと思っています。

## 日本一であり続けるために

那珂川はアユのメッカです。それを維持していくために、私たちは川の環境保護に力を入れています。川の巡回や監視でゴミの持ち帰りなどを促すことで、河川はどんどんきれいになってきました。

また、稚魚の養殖(画像②)や人工の産卵場を提供することで、増殖保護も行っています。

いかに那珂川に多くの人に来てもらう、満足して帰ってもらえるかということが、私たちの仕事なのです。



今年の養殖アユの放流。60万匹のアユを放流しました。

## 那珂川北部漁業協同組合

桜木沢 1033  
電話：(54) 0002

釣り期間中の漁場に関する案内、漁券の発行なども行っています。

川がにぎわえば、その周辺の地域も活気づきます。市内だけでなく、県外からも、たくさんの方に那珂川へ足を運んでほしいと思っています。そのためにも、地元地域の協力が欠かせません。天然アユの遡上日本一と呼ばれる川があるのに、地域の人々の関心が薄いのはとても寂しいことです。もっと、皆さんに誇りをもってもらいたいと思います。

アユも、那珂川も、今年で終わるものではありません。今のこの緻密な努力が、これから大きく広がっていくことを期待しています。地域の皆さんと一緒に、盛り上げていきたいですね。

## アユの生態 The ecology of Sweetfish

アユは「年魚(ねんぎょ)」と呼ばれ、1年でその生涯を終えます。9～10月に川で産卵された卵は2週間ほどでふ化し、海へ下ります。そして、翌年の春先まで海の微生物を食べて成長し、また川を上ります(遡上)。海から上ってきたアユが「天然アユ」です。

川を遡上するアユは次第に川底の石に付着した藻類を食べるようになります。この藻類を食べたアユにはキュウリやスイカのような匂いがあり、「香魚(こうぎょ)」とも呼ばれます。

見た目の特徴として、胸びれの後ろに黄金斑があります。この斑紋は、強いアユほど数も多く、色も濃くなるとされています。

(取材協力：栃木県なかがわ水遊園)

# 特集

黒羽観光やな料理長  
**秋元 弘 さん** あきもと・ひろし



# アユを食べる

—— 黒羽観光やな

黒羽観光やなのアユ料理は、注文を受けてから調理するので、できたてを美味しく食べられるということが売りになっています。

アユの食べ方としては、塩焼きが一番ポピュラーで知られていますが、アユさしやアユの釜飯などもあります。

特に釜飯は、注文を受けてから、ひとつひとつ、小さい釜で炊き上げます。だしもすべてアユから作っています。今年はお上の状況も良好ですから、やなにもぎわうといえますね。ぜひ、地元のみなさんに食べにきてほしいです。

## Photo

やなの写真

①黒羽観光やな。③おすすめのアユの釜飯。ふたを開けるとアユの香りが広がります。

②「築(やな)」とは、築漁で用いる仕掛けのことで、大きな青竹と細く割った竹などを編んだすだれを使います。川の流れをV字にせき止めて一か所に集中させ、その流れに誘導されて落ちてきたアユやウナギなどを捕ります。

※築は7月20日ごろ完成予定～10月31日まで設置します。



## Access

案内図

### 黒羽観光やな

黒羽向町 1639  
電話：(54) 0087  
午前10時～午後5時  
5月1日～11月3日まで  
営業



アユを中心にした川魚料理と築漁を楽しめます。

# アユを釣る

アユ釣りの手法はいろいろありますが、その中でも一般的に用いられるのが「友釣り」です。

アユは縄張りをもつ魚です。友釣りは、その性質を利用し、釣り糸の先に「おとりアユ」をつけ、縄張りに侵入したおとりを攻撃してきたアユを釣り上げます。

産卵期を迎える秋口には、おとりアユにメスを使うなどの工夫もあります。(下図参照)

アユ釣りをするには漁券が必要です。漁券は、釣具店やおとりアユののぼりのある店、漁業協同組合などで購入することができます。

また、アユ釣りなどの際は、ゴミを必ず持ち帰るなど、川のマナーを守りましょう。

アユの雌雄(尻びれ)



メス

オス

産卵期になると尻びれに違いが現れます。メスの尻びれはオスに比べ、前方が長く張り出しています。(画像提供：栃木県水産試験場)

# 那珂川を守る

「那珂川をきれいにする会」は、那珂川の環境を守り、美しい景観を維持するため、年に4回河畔清掃活動を行っています。どなたでも参加可能です。皆様のご参加をお待ちしています。

日程：5月25日／6月29日

8月31日／9月28日

集合：午前7時

市役所黒羽庁舎前集合

火ばさみとごみ袋は事務局が用意します。

問 那珂川をきれいにする会

事務局(黒羽支所総合窓口課)

TEL (54) 1111



那珂川河畔清掃活動のようす(撮影：2013年5月26日)